

OBSAH

Koření se vrací do našich kuchyní

Kořenit je umění

Jak s kořením zacházet

První pomoc omáčkám

Denně stroužek česneku

Koření haraje v omáčce prim!

Jak kořeníme při redukční dietě

Léčivá moc koření

Tak zelené se to zelená jen ve vlastní zahrádce

Když se venku již nic nezelená

Štafeta zkušenosti

Koření k nakládání zeleniny a okurek

Kořenky na míru



KUCHYŇSKÉ KOŘENÍ JAKO KONÍČEK

Vydalo vydavatelství MONA v roce 1975 v edici LOTOS

Odpovědná redaktorka Eva Králová

Autor publikace ing. Jan Simonides

Grafická úprava Aleš Krejčá

Kresby Zdenka Krejčová

Barevné fotografie Roman Vítěk a Vladimír Šimer

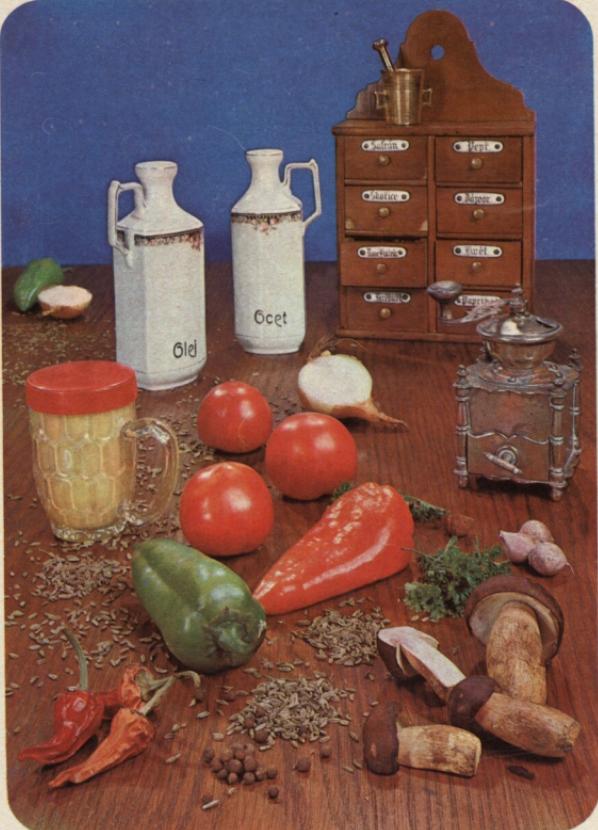
Foto na obálce Vladimír Šimer

Cena Kčs 7,-

Výtiskla Svoboda, n. p., Praha

Copyright MONA, vydavatelství ČSŽ, Panská 7, Praha 1

MK ČSR 59 - 239 - 74



Koření se vrací do našich kuchyní

Ukryto do půvabných keramických nebo porcelánových zásobníčků je připraveno kdykoliv dodat připravenému jídlu lahodnou chut i vůni.

Koření znovu získalo v gastronomii to čestné místo, jež mívalo za dob našich babiček a prababiček, většinou vynikajících kuchařek.

V dnešní moderní domácnosti vracíme kuchyňskému koření a bylinkám ocenění, které mu v minulosti plným právem náleželo.

Skončujeme s rádostí a jednotvárností v našem stravování. Nejen pestrost ve skladbě potravy, i rozmanitost v chuti jsou základními požadavky, odpovídajícími pravidlům správné výživy.

Koření si dnes může dovolit každý. Doba, kdy některá orientální koření se doslova využívala zlatem a mohli si je tudiž dovolit jen mocnáři, šlechtiči a bohatí měšťané, patří dávno minulosti. Dnes jsou i tato koření dostupná každému a jejich cena je přiměřená. Ako je navíc zahrádky, ten má všechny možnosti, aby si koření vypěstoval na zahrádce. Někdy k tomu stačí i truhlík na balkóně, anebo fáda kořenadna na okně.

Ne každému však fakenou názvy na kořenkách nebo na sáčcích, v nichž se koření prodává, k čemuž je obsah určen, jaké druhý jídel je možno tim či oním kořením zpestřit a obohatit. Neřeknou taky, že špetka majoránky patří do bromarové polévky a trocha šalvěje je zase dobrá do pečeně, že muškát patří do špenátu a skofice do kompotu.

Přítom moderní technika dokonalejším vybavením kuchyně ulehčila pracujícím ženám vaření a přípravy pokrmů. Zdokonalené ledničky, automatické grily, moderní sporáky umožňují přípravu jídel, která by před lety prakticky vyhrazena jedině velkým a dražím restauracím. Sortimenty polotovarů, připravených jídel a zmrzlených výrobků zkracují přípravu pokrmů a umožňují, aby i ti, kteří se vrátili z práce, mohli si připravit jídlo podle své chuti a představ. Jen musí vědět, jak na to!